

カキ「紋平」の低温貯蔵による品質保持期間

1 背景・目的

カキ「紋平」は、大玉で色つやがよく良食味であり、市場ニーズに応えるためさらなる販売期間の拡大が求められている。そこで低温貯蔵による品質保持期間について検討する。

2 技術のポイント

- (1) 「紋平」では、果重減少率 5% 以下、外観障害(果皮のしわ)無し、食味指数 ※2 以上の基準を全て満たせば、品質が保持されていると評価する。
- (2) プレハブ通風式冷蔵庫を用い 2℃ 設定で貯蔵した場合、貯蔵 30 日で果皮のしわが発生し品質が低下するが、20 日間は品質を保持できる (図 1、2、写真)。
- (3) 氷蔵庫を用い -1.2℃ 設定で貯蔵した場合、60 日後においても品質を保持できる (図 1、2)。

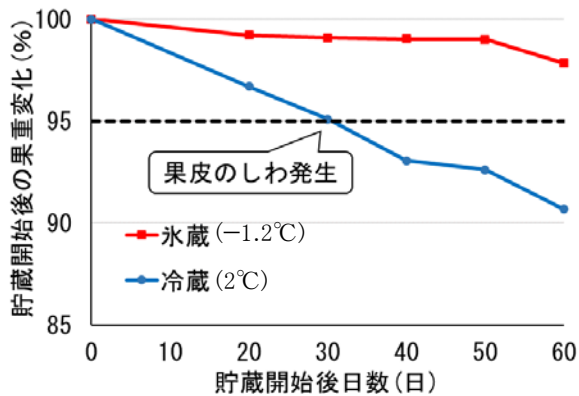


図1 果重減少率の推移

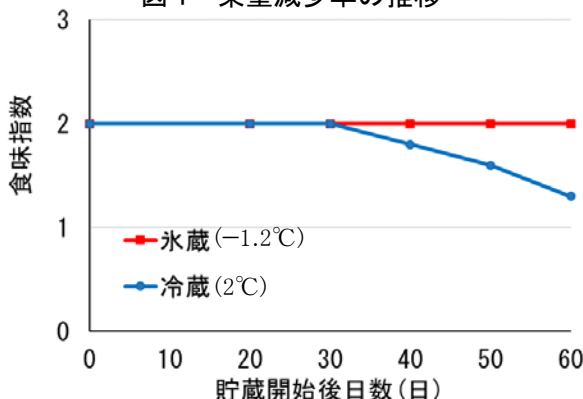


図2 食味指数の推移

※食味を 3(大変おいしい)~2(おいしい)~1(まずい)で評価



20 日後



30 日後

正常

果皮のしわ

写真 貯蔵期間中の果実の外観

3 成果の活用と残された問題点

- (1) 本技術はカキ「紋平」の供給期間拡大および有利販売に活用できる。
- (2) 貯蔵には、へたの周りの青みが抜けた適熟で、障害(キズ、へたすき、吸汁痕等)のない脱渋済みの果実を使用する。

問合先：砂丘地農業研究センター TEL076-283-0073
 担当者：山崎萌音・中川榛野・井須博史